

## GRUP 3112: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

### 2- STERİLİZE SÜT – UZUN ÖMÜRLÜ SÜT

1994/36-1

(NACE GRUP :10.51 Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı)

**Onay Tarihi:** Birlik Yönetim Kurulunun 1994 tarihli ve 36 sayılı kararı ile kabul edilmiştir.

Çiğ sütün sterilize edilmesinde, işlem aşamaları (proses) ve bu aşamalarda kullanılan makina ve tesisat aşağıda sıra ile gösterilmiştir:

İşlem aşamaları	Aşamalarda kullanılan makine ve tesisat
1- Pastörize sütün soğutulması	Plakalı soğutucu
2- Pastörize sütün depolanması	Tanklar (paslanmaz çelik)
3- Pastörize sütün homojenize Edilmesi (1)	Homojenizatör
4- Pastörize sütün sterilize edilmesi	Sterilizatör
5- Sterilize sütün homojenize edilmesi (2)	Homojenizatör (aseptik)
6- Sterilize sütün soğutulması	Plakalı soğutucu
7- Sterilize sütün depolanması	Dolum besleme tankı (paslanmaz çelik)
8- Sterilize sütün aseptik olarak kutulara doldurulması	Karton kutu dolum makinaları
9- Kutulanmış sterilize sütün dış ambalajının yapılması	Kolileme, paletleme makinası
10-Depolama	Oda sıcaklığında (20-25 °C)

(1) Bazı işletmelerde bulunmayabilir.

(2) Normal homojenizatör veya aseptik homojenizatörlerden herhangi birinin bulunması gerekir.

**NOT:** Pastörizatör ve sterilizatör grupları plakalı soğutuculara akupledir. Prosesin izahı bakımından ayrı ayrı yazılmışlardır.

#### Kapasite Tespiti:

Homojenizatör ve sterilizatörün lt/sa olarak katalog veya prospektüs değeri alınır. Genel olarak sterilizasyon 140-150 °C'de 1-4 saniyede tamamlanır.

Dolumda kutu kullanıldığından, aseptik kutu dolum makinalarında kronometraj yapılarak lt/sa dolum kapasitesi hesaplanır. İşletmede darboğaz hangi makinada ise, pastörize sütte olduğu gibi kapasite lt/yıl üzerinden verilir.